Einfacher Fantakuchen

Der einfache Fantakuchen ist ein Klassiker, besonders auf Kindergeburtstagen. Das Rezept ist schnell zubereitet, schön flaumig, nicht zu trocken und hübsch anzusehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier (Größe M)
280 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
175 ml	Fanta (oder andere Orangenlimonade)
125 ml	Öl
1 TL	Vanillepaste
300 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver

Für den Guss

150 g	Staubzucker
30 ml	Fanta (oder andere Orangenlimonade)
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunt)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Fantakuchen** eine tiefe Form ca. 30 x 22 cm mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Vanillepaste in einer großen Schüssel einige Minuten dick-schaumig rühren.

3. Jetzt das Öl und die Limonade langsam unter Rühren hinzufügen.

4. Danach das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und dann nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.

5. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, bitte die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken. Der Kuchen sollte dann bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für den Guss den Staubzucker in eine Schüssel geben und mit der Limonade und einen Spritzer Zitronensaft verrühren. Wer es nicht ganz so süß mag, kann auch einen Teil der Limonade durch etwas Wasser ersetzen.

7. Dann den Guss über den Kuchen verteilen und glatt streichen.

8. Abschließend den Guss mit den bunten Zuckerstreuseln dekorieren und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Wer bei dem einfachen Fantakuchen etwas mehr Orangengeschmack haben möchte, der kann dem Teig ein paar Tropfen Orangenaroma hinzufügen.